

WEEKLY LUNCH MENU 4월 중식메뉴



From 01/04/2024 – 05/04/2024

메뉴 Dish name		Monday (1)	Tuesday(2)	Wednesday(3)	Thursday(4)	Friday(5)
주찬 Main dish		소불고기 (5,16) Beef Bulgogi	삼겹살 배추찜 (5,10) Steamed Pork and Cabbage	돈까스 (1,5,6,10) Pork Cutlet	데리야끼 닭살구이 (5,15) Grilled Chicken	돼지갈비 (5,10) Boiled Pork with Soysauce
부찬1 Side dish 1		두부참치소스 (5) Steamed Tofu with Tuna Sauce	모듬야채전 (1,5,6) Vegetables Pancake	물만두 (6,10) Boiled Dumpling	계란찜 (1) Steamed Egg	야채튀김 (5,6) Fried Vegetable
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	오이무침 (9) Seasoned Cucumber	시금치된장무침 (5) Seasoned Spinach	양배추샐러드&오리엔탈 Cabbage Salad&Oriental	가지무침 (5) Seasoned Eggplant	깻잎무침 (5) Seasoned Perilla Leaf
	초등 Elementary Students					부추무침 (5) Seasoned Chives
김치 Kimchi		깍두기 (9) Kohlrabi Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup		호박 된장국 (5) Soy Bean Paste Soup	얼큰 버섯국 (6) Spicy Mushroom Soup	들깨미역국 (5) Perilla Seed and Seaweed Soup	맑은감자국 (5) Potato Soup	어묵국 (5,6) Fish Cake Soup
밥 Rice		콩나물밥 (5) Bean Sprout Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	현미밥 Brown Rice
후식 Dessert		요거트 (2) Yogurt	과일 Fruit	단호박 찐찜&아몬드 Steamed Sweet Pumpkin&Almond	야쿠르트 (2) Yakult	과일 Fruit

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 팥콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 계 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류

14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣

1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut



※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.

WEEKLY LUNCH MENU 4월 중식메뉴



From 08/04/2024 - 12/04/2024

메뉴 Dish name		Monday (8)	Tuesday(9)	Wednesday(10)	Thursday(11)	Friday(12)
주찬 Main dish		치킨까스 (1,5,6,15) Chicken Cutlet	돈육잡채 (5,10) Korean noodle with pork	해물파전 (1,5,6,9,17) Seafood Pancake	콩나물불고기 (5,10) Bean Sprouts Bulgogi	콘치즈닭갈비 (2,15) Stir Fried Corn Cheese And Chicken
부찬1 Side dish 1		카레 (2,5,6,10) Curry	치즈두부튀김 (1,5,6) Fried Cheese and Tofu	어묵볶음 (5,6) Stir Fried Fishcake	멸치볶음 (5) Stir Fried Enchovy	핫도그&케찹 (1,2,5,6,10,12) Hotdog
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	브로콜리 연근샐러드& 참깨드레싱 (1,5) Broccoli and Lotus Root Salad&Sesame Dressing	매콤숙주무침 (5) Spicy Seasoned Mung Bean Sprouts	양파절임 (5) Pickled Onion	양배추찜&쌈장 (5) Steamed cabbage& Ssamjang	청경채무침 (5) Seasoned Bok Choy
	초등 Elementary Students		숙주무침 (5) Seasoned Mung Bean Sprouts			
김치 Kimchi		배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	깍두기 (9) Kohlrabi Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup		참치김치찌개 (9) Tuna and Kimchi Soup	유부장국 (5) Fried Tofu Soup	뼈없는감자탕 (5,10) Pork Soup	맑은해물순두부탕 (5,9,17) Seafood Tofu Soup	미소된장국 (5) Soybean Soup
밥 Rice		쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	현미밥 Brown Rice
후식 Dessert		요거트 (2) Yogurt	과일 Fruit	과일 Fruit	마늘빵 (1,2,6) Garlic Bread	야쿠르트 (2) Yakult

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 팥콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 계 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류

14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣

1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut



※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.

WEEKLY LUNCH MENU 4월 중식메뉴



From 15/04/2024 - 19/04/2024

메뉴 Dish name		Monday (15)	Tuesday(16)	Wednesday(17)	Thursday(18)	Friday(19)	
주찬 Main dish		토마토파스타 (1,6,12) Tomato Pasta	고추장불고기 (5,10) Stir Fried Pork	목살찜스테이크 (5,10) Chop Steak	흥부영기념일 Heungbuong Memorial Day	참치데리야끼마요덮밥 (1,5) Tuna and Teriyaki Mayonnaise Rice	
부찬1 Side dish 1		순살반반치킨 (5,6,15) Fried half and half Chicken	계란말이 (1,5) Rolled Egg	감자버터구이 (2,5) Grilled Potato and Butter		감자채전 (5,6) Sliced Potato Pancake	
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	리코타치즈샐러드 (2) Ricotta Cheese Salad	매콤 콩나물무침 (5) Spicy Seasoned Bean Sprouts	그린샐러드&참깨드레싱 (1,5,12) Green Salad& Sesame Dressing		모듬버섯볶음 (5) Stir Fried Mushroom	
	초등 Elementary Students		콩나물무침 (5) Seasoned Bean Sprouts				
김치 Kimchi		배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi			깍두기 (9) Kohlrabi Kimchi
국 Soup		브로콜리수프 (6) Broccoli Soup	북엇국 Dried Pollack soup	맑은팽이버섯국 Mushroom Soup			김치찌개 (9) Kimchi Soup
밥 Rice		쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	김치볶음밥 (5,9) Fried Kimchi Rice			쌀밥 White Rice
후식 Dessert		모닝빵 (1,2,6) Bread	과일 Fruit	과일 Fruit	요거트 (2) Yogurt		

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 팥콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 계 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류
14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣
1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut



※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.

WEEKLY LUNCH MENU 4월 중식메뉴



From 22/04/2024 - 26/04/2024

메뉴 Dish name		Monday (22)	Tuesday(23)	Wednesday(24)	Thursday(25)	Friday(26)
주찬 Main dish		돼지고기김치찜 (9,10) Steamed Pork and Kimchi	김치전 (5,6,9) Kimchi Pancake	파채 불고기 (5,10) Sliced Green Onion and Bulgogi	닭볶음탕 (15) Boiled Chicken and Pepper Paste	수육&마늘소스 (10) Boiled Pork&Garlic Sauce
부찬1 Side dish 1		진미채볶음 (5,17) Stir Fried Dried Squid	소세지야채볶음 (5,6) Stir Fried Sausage	온두부&김치 (5,9,10) Steamed Tofu&Kimchi	군만두 (5,6) Fried Dumpling	막국수 (3,5,6) Mixed Korean Noodle
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	연두부&간장 (5) Tofu&Soy sauce	부추무침 (5) Seasoned Chives	호박버섯볶음 (5) Stir Fried Zucchini and Mushroom	시금치두부무침 (5) Seasoned Spinach and Tofu	모듬쌈&쌈장 Vegetables Leaf&Ssamjang
	초등 Elementary Students				시금치무침 Seasoned Spinach	
김치 Kimchi		깍두기 (9) Kohlrabi Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup		콩나물국 (5) Bean Sprout Soup	닭백숙 (15) Chicken Soup	미역국 Seaweed Soup	어묵국 (5,6) Fishcake Soup	된장찌개 (5) Soybean Soup
밥 Rice		현미밥 Brown Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice
후식 Dessert		에그타르트 (1,2,6) Egg Tart	요거트 (2) Yogurt	과일 Fruit	과일 Fruit	야쿠르트 (2) Yakult

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 팥콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 게 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류

14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣

1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut



※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.

WEEKLY LUNCH MENU 4월 중식메뉴



From 29/04/2024 - 30/04/2024

메뉴 Dish name		Monday (29)	Tuesday(30)				
주찬 Main dish		개교기념일 대체 휴일 Substitute holiday for school opening anniversary	남부해방기념일 Saigon Liberation Day				
부찬1 Side dish 1							
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others						
	초등 Elementary Students						
김치 Kimchi							
국 Soup							
밥 Rice							
후식 Dessert							

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 팥콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 게 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류
14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣

1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut

